

旅する気分で新潟の食材を味わおう。

Niigata Fair

新潟フェア

2025年

7月1日

8月31日



新潟県産アジのペルシャードソテ
ラタウイユソース

【小麦】

¥2,500(税込)

新潟県産の身がふっくらとしたアジに風味豊かな香草パン粉を纏い、夏野菜をたっぷりと使用したラタウイユソースで仕上げました。



新潟県産スズキのソテ
ラビゴットソース

【小麦】

¥2,800(税込)

ほどよい弾力のある新潟県産のスズキをシンプルにソテーしました。ほんのりと酸味がきいてさっぱりとしたソースでお召し上がりください。



新潟県産本日のお魚と帆立貝柱 天使の海老
マルセイユ風

【えび・乳・小麦】

¥3,600(税込)

新潟県から仕入れたお魚と帆立貝柱、海老などの海の幸が盛りだくさんな一皿です。魚介の出汁がしっかり溶け出したスープと共に召し上がりください。



◎新潟県産雪室熟成にいがた和牛(A4)
のゲリル

【小麦】

¥5,000(税込)

新潟県産の良質な黒毛和牛を越後魚沼の雪室でゆっくり熟成することにより、まろやかな旨みとやわらかさが引き出された雪国からの贈り物が群馬県でお召し上がりいただけます。

※ソフトドリンクはビュッフェコーナーにご用意がございます。セルフサービスでご利用いただけます。
※その他、ドリンクメニューのご用意もございます。スタッフまでお声がけください。



FOLLOW CAMPAIGN

01

ホテルメトロポリタン高崎
公式Instagramを
フォローするだけ

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーバックです。無味無臭のフィルターに入りますのでお茶の味を損なうことなく楽しめます。個包装もされているので衛生的にも安心です。



「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後フォロー画面をお返すのスタッフにお見せください。

次回使える
ご飲食代
10%off
チケット
プレゼント

02

#ホテルメトロポリタン高崎
#レストランプラスリーローリエ
のタグ付け投稿で!

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後
#ホテルメトロポリタン高崎と#レストランプラスリー
ローリエのタグをつけて料理や店内で撮った写真を投稿してください。
投稿画面をお会計時にスタッフにお見せください。

Follow us

Instagram. ホテルメトロポリタン高崎公式ページ
<https://www.instagram.com/hotelmetropolitantakasaki/>



ホテルメトロポリタン高崎公式



Instagram

Brasserie
Laurier
プラスリーローリエ

※料理写真はイメージです。※食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。

※アレルギー特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を表示しております。

※最終入店は14:30までとなります。(ランチタイム15:00終了)※価格は全て消費税を含んだ価格となっております。

※メニューは季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。

メインディッシュが選べるランチビュッフェ

～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～



先着
80名

新潟フェアメインメニューご注文の方へ
マスキングテープorジップルパックorスポンジ
小学生以下のお子さまに
新潟のご当地キャラ入りステッカー

プレゼントいたします。

PRESENT



新潟県産雪室熟成黄金豚の
チーズ焼き

【小麦・乳】

¥2,800(税込)

雪室でゆっくり熟成することにより、これまでになかったしっとりとしたやわらかさと旨みが引き出された黄金豚をサルティンボッカ風に生ハムとチーズをのせて焼き上げました。



◎新潟県産雪室熟成黄金豚のソテ

【小麦】

150g ¥2,800/180g ¥3,100(税込)

新潟県産雪室熟成黄金豚をシンプルなソテーでご提供いたします。高崎産えびらハーブ豚との食べ比べもおすすめです。※選べる4種のソースからお好みのものをお選びください。



新潟県産雪室熟成黄金豚の
クレームカチャトラスパゲティ

【乳・小麦】

¥2,600(税込)

パスタの具材に贅沢に雪室熟成黄金豚を使用。軽く焼き上げ、香ばしい風味を出した黄金豚をコクがありつつも軽い口当たり仕上げてクリームソースと合わせて煮込みました。



新潟県産魚介の
ペスカトーラスパゲティ

【小麦・えび】

¥2,800(税込)

新潟県産の魚やムール貝、海老、イカなどの魚介の風味がひと口食べた瞬間に口の中に広がるトマトソースのパスタです。ほんのり辛味を効かせ、飽きの来ない味付けに仕上げました。

「新潟の郷土料理と地酒セット」

メインメニューの他に新潟の地酒と郷土料理のおつまみをお楽しみいただける追加メニューです。



新潟の郷土料理と地酒セット…1,000 円 (消費税込)
※地酒・郷土料理は下記のいずれかお選びください。

・【天然水仕込み純米酒 今代司(右)】

料理との相性の良さは抜群で、これぞ食中酒と感じさせてくれる1本。純米らしい旨みがありながらサラリとした口当たり。9代目蔵元も晩酌に愛飲している、今代司の定番酒。

・【甘口 純米吟醸 今代司 花柳界(左)】

かつて「日本三大花街」と呼ばれた新潟市古町(ふるまち)。当時の甘い世界を表現した一本。甘い飲み口だが後味は純米吟醸酒らしくスッキリしており、日本酒が苦手な方や若い方にも人気。

【和のセット】

・鮭と大根のおろし和え
・メギスの磯辺揚げ
・いごねりボン酢ジュレ
・十全茄子漬け

【洋のセット】

・メギスのフリット
・鮭の昆布巻き
・焼き漬けのカナッペ



※写真はイメージです。※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。



上州ジビエ群馬県産ニホンジカのミートソーススパゲティ
¥2,500

群馬県産ニホンジカを使用しオリジナルのトマトソースでじっくり煮込み、シカ肉の旨味が凝縮されたミートソースと温泉玉子を少しずつ絡めながらお召し上がりいただくことにより一皿で二つの味をお楽しみいただけます。
【小麦・卵・乳】



上州ジビエ群馬県産ニホンジカの赤ワイン煮込み リヨン風
¥3,000

芳醇な香りと奥深い味わいが特長で、リヨン風のやさしい酸味がジビエ特有の風味と絶妙に調和します。地元食材の魅力を最大限に引き出した一皿として、上州ジビエの新たな味覚体験を是非お楽しみください。
【小麦・乳】

ジビエとは…

捕獲した野生鳥獣の食肉のことで、昔からジビエが盛んであったフランスの「gibier」の由来します。ジビエとしてよく知られているのはシカやイノシシですが、現在群馬県内で食用として販売されているのは「**ニホンジカ**」のみです。

ジビエの魅力

- 1 ポディメイクに！**
不足しやすいビタミン・ミネラルが多様に含まれています。
- 2 丈夫な体づくりに！**
豊富な亜鉛が免疫細胞を活性化する働きがあります。
- 3 疲労回復に！**
代謝に関わるビタミンやミネラルが含まれています。
- 4 美肌になれる？**
ビタミンEという抗酸化成分が含まれ、脂質の酸化を防ぐ働きがあります。

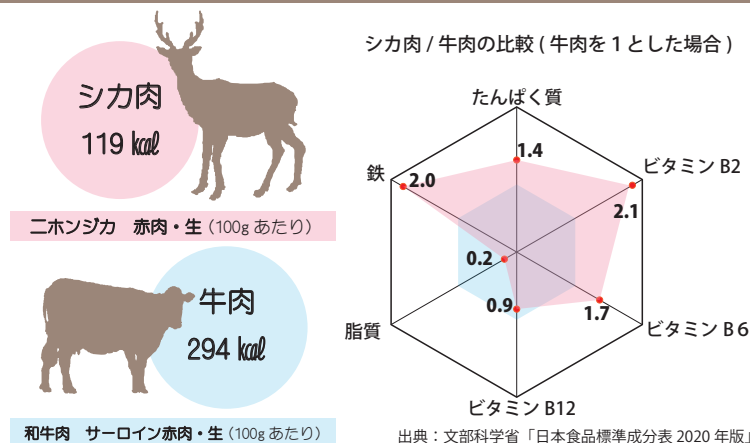
上州（群馬県）の味を
ぜひご賞味ください。



シカ肉の特長

- 高タンパク（牛肉の約 1.4 倍）
- 低脂肪（脂質は牛肉の約 1/6 以下）
- ビタミン B2 や鉄分などが豊富（鉄分は牛肉の約 2 倍）

シカ肉の栄養価比較



メインディッシュが選べるランチビュッフェ

～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～

肉料理



若鶏のソテ アランディエンヌ
（タンドリー風）

¥2,300

スパイスをたっぷりと使い夏の暑さを吹き飛ばすガツンとした味付けになっております。※辛味が強めなので、お子さまや辛味の苦手な方はご注意ください。

【小麦・乳】



◎えばらハーブ豚未来ロース ソテ

150g ¥2,800 / 180g ¥3,100

完全無投薬、ハーブ飼料で育てられた高崎産銘柄豚「えばらハーブ豚未来」オレイン酸を多く含み、うま味の強い脂肪と、ヘルシーで軟らかな肉質が特徴。

【小麦】

魚料理



白身魚のソテ
ヴァンプランソース

¥2,300

ふっくらと焼き上げた本日の白身魚に、王道の白ワインとクリームで仕上げたソースは、パンにつけてもおいしくお召し上がりいただけます。白ワインとのペアリングもオススメです。

【小麦・乳】

ライス



【限定10食】ぐんまちゃんカレー

¥2,600

髪は舞茸、帽子はレタスで卵を包み、季節野菜をトッピングし、沼田産手ねりこんにゃく入りのフルーティな牛スジカレーをかけてお召し上がりください。

©群馬県 ぐんまちゃん
00962-01

【小麦・卵・乳】



本日のデザート

食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

◎のついたメニューは コチラからソースをお選びください。

- ①ホテルメトロポリタン高崎伝統のマディラソース レホール添え（マディラ酒の香り豊かなソース西洋ワサビ添え）【小麦・乳】
- ②ブラッスリーローリエ特製ラディッシュソース（きのことこんにゃくを使用した和風おろしソース）【小麦】
- ③イタリアントマトソース
- ④ムータルドクリームソース【乳・小麦】

メインディッシュが選べるランチビュッフェ

～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～

期間限定
メニュー



和だし香る中華そば(冷)
(小鉢付き)

爽やかな酸味が特徴の特製ダレは暑い日にぴったりです。味変用胡麻ダレつき。

¥2,300(税込)

期間限定
メニュー



ネバネバ丼
(小鉢付き)

鯖・オクラ・長芋・納豆で暑い夏にものど越しよく午後の活力になるメニューです。

¥2,400(税込)

人気
メニュー



かまの塩焼きと
鮪ほほ肉の照焼き
(小鉢付き)

¥2,300(税込)

イチオシ
メニュー



SLうどん(冷) 天婦羅添え
(小鉢付き)

SLの車体をイメージした黒いうどんに、トッピングの蓮根で動輪、メレンゲで煙を表現してあります。

¥2,300(税込)

FOLLOW CAMPAIGN

01

ホテルメトロポリタン高崎
公式Instagramを
フォローするだけ

ジョイオブティーはマグカップ専用のティーバックです。無味無臭のフィルターに入っていますのでお茶の味を損なうことなく楽しめます。個包装もされているので衛生的にも安心です。

ロンネフェルト紅茶
Joy of tea
プレゼント

次回使える
お飲食代
10%off
チケット
プレゼント

02

#ホテルメトロポリタン高崎
#レストランブラスリーローリエ
のタグ付け投稿で!

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後
#ホテルメトロポリタン高崎と#レストランブラスリー
ローリエのタグをつけて料理や店内で撮った写真を投稿してください。
投稿画面をお会計時にスタッフにお見せください。

Follow us

Instagram ホテルメトロポリタン高崎公式ページ
<https://www.instagram.com/hotelmetsropolitantakasaki/>
(右の二次元バーコードを読み込んでアクセスいただけます)



ホテルメトロポリタン高崎公式



Instagram

「ホテルメトロポリタン高崎公式ページ」をフォロー後フォロー画面をお近くのスタッフにお見せください。

～バイキングのみのお子様【小学生】¥1,500 / 【3歳～小学生未満】¥1,000～



※お蕎麦に変更もできます
※温かい麺物に変更もできます。
(小鉢付き)

【小麦・えび】

¥2,300



(小鉢付き)

【小麦・えび】

¥2,400



(小鉢付き)

【小麦】

¥2,300



(小鉢付き)

【小麦・えび】

¥2,400



※内容は仕入れ状況により変わります
(小鉢付き)

(小鉢付き)

【小麦・えび】

¥2,500



(小鉢付き)

【小麦・卵】

¥2,500



※内容は仕入れ状況により変わります
(小鉢付き)

【小麦・えび・卵】

¥2.700



本日のデザート

食後にご用意いたします。
※写真はイメージです。

※過剰な摂食をされるお客さまにつきましては、お断りする場合がございます。

Brasserie
Laurier ブラッスリーローリエ